

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wędlin na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie wg ilości i asortymentu określonego wg poniższego zestawienia.
2. Produkty mięsne objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
  - normy jakościowe lub atesty,
  - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
  - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
  - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
  - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry (gramaturę) oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.

#### **INSTRUKCJA wypełnienia Formularza cenowego**

Wykonawca oprócz podania cen jednostkowych i wyliczenia wartości zamówienia jest zobowiązany wypełnić Formularz cenowy, załącznik nr 2 do niniejszej SWZ, **rubryka nr 3 – Oferowany asortyment** w następujący sposób:

Wykonawca wpisuje nazwę produktu, oferowane parametry, zgodne z wymaganiami Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest wpisać, powyższe informacje w celu potwierdzenia wymagań Zamawiającego. Poniżej przykładowe zapisy:

- Filet z piersi indyka, bez skóry bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A.
- Porcje rosołowe, skład min. szyja, korpus z kręgosłupem.
- Pasztet, gramatura min. 130g do 140 g mięso z kurcząt i gęsi min. 10%, wątroba z kurcząt min. 10%, wątroba wieprzowa, serca z kurcząt min. 3%
- Tuszka z kurczaka patroszona bez podrobów, sztuka min. 1400 g do 1700 g.
- Wołowina zrazowa górna VAC. Mięso: czerwony kolor, tłuszcz biały. Mięsień z delikatnie otaczającą błoną
- Indyk w galarecie z dodatkami extra min.80% mięsa, w osłonce barierowej, uzyskany poprzez połączenie delikatnego, gotowanego mięsa z indyka i mieszanki warzyw.

#### **Powyższy sposób opisu dotyczy każdej pozycji asortymentu i jest zobowiązujący dla Wykonawcy.**

4. Nazwy własne użyte w tabelach należy rozumieć jako nazwy preferowanego typu asortymentu.
5. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.

6. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.
7. Sposób transportu oraz opakowanie produktów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
8. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2022 poz. 2132) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadowanie i rozładowanie na własny koszt.
9. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.
10. Zamawiający w szczególności **wymaga zastosowania obniżonych temperatur** w trakcie transportu przedmiotu umowy tj.
  - a) Mięso świeże chłodzone powinno być przewożone w temperaturze od -1°C do +7°C;
  - b) Podroby, mięso drobne i mielone chłodzone – w temperaturze -1°C do +3°C .**lub w wyznaczonej na etykiecie lub/i w dokumentach przewozowych**, a Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania przy każdej dostawie przedmiotu umowy.
11. W przypadku, gdy realizacja przedmiotu umowy w obrębie którejkolwiek z pozycji asortymentowych zawartych w formularzu cenowym Wykonawcy, stanie się niemożliwa do zrealizowania, w szczególności z powodu wycofania asortymentu z dystrybucji, Zamawiający dopuszcza zmianę tego asortymentu na jego odpowiednik o takich samych lub lepszych parametrach, w cenie nie wyższej niż wartość asortymentu zastępowanego, pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę zgody Zamawiającego.
12. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy.

#### ZESTAWIENIE MIĘSA I WĘDLIN DLA POWIATOWEJ BURSYP SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwań Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	ILOŚĆ	JM.
<b>Produkty drobiowe</b>			
1	tuszka z kurczaka sztuka min. 1800 do 2500	kg	50
2	porcje rosołowe ze skrzydełkami skład min. szyja, korpus z kręgosłupem ,2 skrzydełka kl.A	kg	10 000
3	udko kurczaka, klasa A	kg	1 000

4	ćwiartka z kurczaka, klasa A	kg	3 000
5	filet z piersi kurczaka podwójny, bez skóry, bez kości z polędwiczką, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	6 000
6	kurczak skrzydło z lotką, klasa A	kg	40
7	filet z piersi indyka, bez skóry, bez kości, zawartość 100% mięsa, klasa A	kg	30
8	wątroba drobiowa, najwyższej jakości, lekko gąbczasta, miękka, ciemno-bordowego koloru. Barwa bez jaśniejszych i ciemniejszych przebarwień, błyszczącą powierzchnia, śliska w dotyku.	kg	600
9	mięso gulaszowe drobiowe	kg	20
10	filet z piersi kaczki, pojedynczy, bez kości, ze skórą świeży luz, klasa A,	kg	15
11	filet pieczony z kurczaka 100% mięsa	kg	20
12	filet pieczony z indyka zawartość 70 % z mięsa	kg	100
13	filet z indyka wędzony min. 76 % mięsa	kg	400
14	piers gotowana zawartość mięsa 73%	kg	500
15	kiełbasiak pieczony 90% mięsa	kg	200
16	kabanos ekstra drobiowy min. 100% mięsa	kg	20
17	kiełbasa Lisówka drobiowa min. zawartość 100 mięsa %	kg	100
18	Indyk parzony 80% mięsa	kg	300
19	kiełbasa z piersi kurczaka min. 85 % mięsa	kg	400
20	kiełbasa śląska drobiowo 98 % lub wp. 39% i drobiu 59%	kg	1 000
21	kurczak gotowany 78 % mięsa	kg	200
22	Podudzie z kurczaka wędzone	kg	300
23	Serdelki drobiowe zawartość min.81 %mięsa	kg	1 000
24	pasztet z indyka zawartość mięsa 51 %	kg	20
25	filet parzony z indyka 74% mięsa	kg	100
26	filet naturalnie parzony 95%mięsa	kg	200
27	kiełbasa szynkowa drobiowa zawartość mięsa 82 %	kg	80
28	szynka delikatesowa z indyka 90 %	kg	600
29	piers gotowana zawartość mięsa 56%	kg	500
30	ciemki parówki drobiowe 72%mięsa	kg	250

31	kurczak w galarecie	kg	10
32	Tatrzańska drobiowa 100% mięsa	kg	200
33	szynka delikatna z kurczaka 85 %	kg	700
34	pieczeń drobiowa 80%	kg	10
35	pierś wędzona 50 % mięsa	kg	30
36	połędwica miodowa oryginalna 48 %	kg	40
37	krakowska sucha drobiowa min. 100 % mięsa	kg	100
<b>Produkty wieprzowe</b>			
38	łopatka b/k 100%mięsa	kg	1000
39	łopatka b/k vac 100%mięsa	kg	4000
40	łopatka mielona	kg	50
41	schab b/k ekstra odbł.vac 100% mięsa	kg	3000
42	schab b/k 100%mięsa	kg	204
43	szynka b/k vac 100%mięsa	kg	2500
44	szynka b/k 100%mięsa	kg	500
45	szynka b/k myszka vac 100%mięsa	kg	150
46	karkówka b/k vac 100%mięsa	kg	200
47	karkówka b/k 100% mięsa	kg	50
48	wołowina b/k zrazowa 100%mięsa	kg	80
49	żeberka wieprzowe paski	kg	20
50	wątroba wieprzowa	kg	100
51	połędwiczka surowa vac 100%mięsa	kg	20
52	flaki krojone wołowe	kg	10
53	golonka surowa	kg	50
54	boczek surowy	kg	40
55	boczek wędzony parzony min. 80% stanowi boczek wieprzowy	kg	60
56	paski boczku wędzonego min. 70% stanowi boczek wieprzowy	kg	20
57	baleron wieprzowy mięso wieprzowe min. 72,2%	kg	40
58	Szynkowa Geesowska zawartość mięsa 96 %	kg	60
59	kabanosy wieprzowe min. 100% mięsa	kg	40
60	mielonka prasowana - wędzona min 62%	kg	20
61	kaszanka czarna cienka kasza gryczana min. 15%, krew wieprzowa min. 10%, mięso wieprzowe min. 10% , wątróbka	kg	25
62	kiełbasa biała 70 %mięsa	kg	60
63	szynka wp. gotowana zawartość mięsa 69%	kg	100

64	kiełbasa jałowcowa sucha min. 96%mięsa	kg	20
65	kiełbasa schabówka zawartość mięsa 92%	kg	30
66	kiełbasa krotoszyńska min . 70 % mięsa	kg	20
67	kiełbaski śląskie a'la frankfurterki	kg	30
68	kiełbasa myśliwska sucha min. 100% mięsa	kg	20
69	kiełbasa toruńska min. 80 % mięsa	kg	50
70	kiełbasa śląska extra min. 80 % mięsa	kg	500
71	szynkowa min. 81 % mięsa	kg	200
72	kiełbasa zwyczajna min. mięso wieprzowe 60%, min. mięso wołowe 8%	kg	20
73	kiełbasa śląska min. 70 % mięsa	kg	300
74	kiełbasa żywiecka min. 69% mięsa	kg	60
75	konserwa turystyczna gramatura 300 g min. 90 % mięsa	szt	150
76	kiełbasa Podwawelska zawartość mięsa 81%	kg	200
77	krakowska parzona 71% mięsa	kg	120
78	krakowska sucha ekstra min. 100%mięsa	kg	80
79	łopatka pieczona min. 80 %mięsa	kg	40
80	metka łososiowa min. 49%	kg	20
81	ogonówka wędz. parzona min. 70 % mięsa	kg	60
82	szynka konserwowa min 67 % mięsa	kg	60
83	pasztet luksusowy zawartość mięsa 72,6%	kg	30
84	kości wieprzowe	kg	2000
85	parówka bydgoska min. 56 % mięsa	kg	800
86	parówki cielęce min. 75% mięsa	kg	200
87	parówki min. 70 % mięsa	kg	1000
88	parówki z szynki min. 86% mięsa	kg	800
89	połędwica wędzona min. 71 % mięsa	kg	40
90	kiełbasa Piwna 73% mięsa	kg	30
91	pęto zawartość mięsa 100%	kg	80
92	kiełbasa kanapkowa 54% mięsa wp	kg	20
93	szynka wieprzowa zawartość mięsa 70 %	kg	40
94	salami oryginalne min. 100% mięsa	kg	15
95	salceson ozorowy ekstra min. 82%mięsa	kg	15
96	salceson włoski min. 85% mięsa	kg	15
97	schab cygański, połędwica wieprzowa min. 60%	kg	40
98	szynka z kotła min 100% mięsa	kg	60

99	szynka biała parzona zawartość mięsa 76%	kg	80
100	schab pieczony zawartość mięsa 62%	kg	60
101	kiełbasa dębowa wp zawartość 100% mięsa	kg	80
102	kiełbasa polska w naturalnym jelicie 95%mięsa	kg	20
103	połędwica sopocka min 65% mięsa	kg	100
104	połędwica wiśniowa min 74% mięsa	kg	100
105	schab min 70% mięsa	kg	80
106	szynka gotowana min. 75 %mięsa	kg	80
107	szynka pilzneńska 100% mięsa	kg	40
108	szynka ze spizarni zawartość mięsa min 76%	kg	90
109	szynka dębowa zawartość mięsa 70	kg	60
110	szynka nie ze wsi min.86%mięsa	kg	100
111	szynka śląska min.88 %mięsa	kg	40
112	szynka szwarcwaldzka min. 100% mięsa	kg	15
113	szynka wędzono-parzona 100% mięsa	kg	40
114	kindziuk	kg	10
115	szynka od szwagra min. 100% mięsa	kg	150
116	kiełbasa extra tatrzańska 100% mięsa	kg	100